

POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

EGISA orienta su Política de Calidad en la mejora continua de nuestro Sistema Integrado de Gestión de Calidad y Seguridad Alimentaria a fin de garantizar que la comercialización y servicios que prestamos satisfagan y generen confianza en nuestros clientes cumpliendo con sus requisitos y expectativas.

Es voluntad de **EGISA** y establece como objetivos generales:

- El compromiso de cumplimiento de los requisitos para la mejora continua de la eficacia y eficiencia del Sistema de Gestión de la Calidad según ISO9001.
- El compromiso de cumplimiento de los requisitos de los esquemas de certificación forestal y Cadena de Custodia (CdC) FSC.
- El compromiso de cumplimiento de los requisitos para asegurar la inocuidad de los alimentos de acuerdo a la Norma ISO22000.

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE:

Para nosotros, la figura del cliente no sólo se concreta en el cliente externo, sino también en el cliente interno; es decir, los propios departamentos de la empresa y las personas que los integran. Esto significa que las relaciones entre los diferentes departamentos funcionan en base a un sistema proveedor-cliente que nos lleva a todos a trabajar en equipo para la consecución de nuestros objetivos mediante la sinergia obtenida, promoviendo la gestión del conocimiento especialmente alimentado por un sistema de información y comunicación muy relevantes.

Es primordial la atención personalizada a nuestros clientes, el cumplimiento de los plazos de entrega pactados y el aseguramiento de la calidad e inocuidad alimentaria, en el caso de envases alimentarios, de los productos fabricados durante todo el proceso productivo, su almacenaje y entrega, así como, el cumplimiento con los requisitos legales y reglamentarios pertinentes.

Atender con la máxima eficacia las Reclamaciones de nuestros Clientes.

FORMACIÓN: Fomentar la formación y motivación de nuestro personal acompañada de una adecuada fijación de funciones y responsabilidades que redunden en la mejora del desempeño de modo mutuamente beneficioso, concienciando al personal de la importancia de cada uno de los procesos productivos realizados en EGISA, el aseguramiento de la calidad, higiene y seguridad alimentaria del producto y servicio del cliente.

Involucrando a todo el personal para que participe de forma activa fomentando una cultura de seguridad alimentaria, con el fin de asegurar y mejorar la calidad e inocuidad de los productos.

MEJORA CONTINUA: Revisar periódicamente el sistema de gestión de inocuidad alimentaria, así como de sus objetivos, a fin de mejorar sus resultados y adecuación a la evolución constante de las actividades industriales, reglamentaciones y entorno social.

Gestionar las Acciones Correctivas adecuadas que permitan avanzar en el camino de la mejora continua.

Se aplicarán principios y prácticas de gestión para llevar a cabo estos compromisos y alcanzar unos objetivos exigentes a la vez que accesibles.

Mejorar e innovar en la infraestructura productiva para incrementar la capacidad de nuestros procesos, obtener productos y sistemas de envasado exclusivos que aporten valor a nuestros clientes y así, satisfacer sus necesidades y expectativas.

ANÁLISIS DE RIESGOS: Gestionar con la máxima eficiencia, transparencia y acierto la situación externa, mediante el análisis continuo de la situación, comunicando, analizando y consensuando las medidas a adoptar, básicamente a partir de una adecuada gestión financiera con clientes y proveedores y de la flexibilización de las funciones, responsabilidades y ocupación de los recursos humanos y productivos.

El desarrollo sostenible posee una dimensión económica, medioambiental y social, y es objetivo global de EGISA. Competitividad y sostenibilidad son dos conceptos que se refuerzan mutuamente. EGISA se compromete a beneficiarse de las condiciones creadas a nivel europeo en las que las empresas puedan prosperar, siendo así ayudados a maximizar nuestra contribución al desarrollo sostenible.

Asegurar una trazabilidad rigurosa, a fin de poder identificar cualquier incidencia que pueda surgir en los procesos.

Orden, limpieza y mantenimiento en las instalaciones como principal contribución a la preservación de las propias instalaciones y de la seguridad del producto.

COOPERACIÓN CON PROVEEDORES Y CLIENTES: Colaborar con nuestros proveedores haciéndolos partícipes de nuestros propios objetivos e integrando los suyos a nuestro sistema con el ánimo de lograr una relación mutuamente beneficiosa.

SEGURIDAD DE SUS EMPLEADOS: Resguardar la Seguridad y Salud de nuestros empleados y colaboradores.

CUMPLIMIENTOS LEGALES: EGISA asume el compromiso del cumplimiento de los requisitos legales, reglamentarios, normativos y otros que la organización suscriba en materia de Prevención de Riesgos laborales, Medio Ambiente, sanidad y Seguridad Alimentaria que apliquen y que permitan fabricar productos seguros que cumplan con la legalidad vigente, para su posible aplicación a envases para contacto directo con alimentos, asumiendo las responsabilidades correspondientes, a fin de que lleguen a los nuestros clientes en condiciones adecuadas para su utilización.

POLITICA DE CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Así como lo establecido en la Declaración de la ILO¹ sobre:

- ✓ Libertad de asociación, Libertad sindical y el derecho de negociación colectiva.
- ✓ Eliminación de todas las formas de trabajo forzoso u obligatorio.
- ✓ Abolición efectiva del trabajo infantil.
- ✓ Eliminación de la discriminación en materia de empleo y ocupación.
- ✓ Entorno de trabajo seguro y saludable.

La Dirección revisa anualmente esta política y fija y revisa los objetivos concretos de acuerdo con ella a la vez que determina los recursos (humanos, formativos, materiales, etc.), necesarios para su consecución.

La Dirección, como máximo representante de **EGISA**, adquiere el compromiso de que la política descrita en este capítulo sea conocida, respetada y satisfecha mediante su adecuada comprensión y comunicación.

La Dirección

¹ OIT- Organización Internacional del Trabajo